



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KURU MEYVELİ GRANOLA

1 su bardağı yulaf  
Yarım su bardağı kabak çekirdeği  
Yarım su bardağı kuru kayısı  
Yarım su bardağı kuru incir  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
Yarım su bardağı pekmez  
Yarım su bardağı zeytinyağı

Tüm malzemeleri geniş bir kasede karıştırın.  
Bir fırın tepsisinin tabanını yağlı kağıtla kaplayıp malzemeyi tepsiye yayın.  
Her tarafının eşit kalınlıkta olması için üzerini düzeltin.  
Fırını 160 dereceye ayarlayıp biraz ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.  
Yarım saat pişirdiğiniz granolalarınızı soğuyunca yiyebilirsiniz.

Not: Özellikle yoğurtla çok lezzetli bir ikili oluşturacaktır.

